

All'università**Alimenti contaminati, esperti a confronto**

Fare il punto sul rapporto tra conoscenze sinora acquisite su alcuni dei principali contaminanti degli alimenti e tutela della salute del consumatore. È l'obiettivo del workshop internazionale "Attualità sui contaminanti delle sostanze grasse alimentari: aspetti analitici, normativi e di prevenzione" che si terrà domani dalle 14.30, e venerdì 13 novembre presso il dipartimento di Scienze degli alimenti dell'Università di Udine, in via Sondrio 2. L'incontro è promosso dalla Società italiana per lo studio delle sostanze grasse e dal dipartimento di Scienze degli alimenti. Parteciperanno un centinaio di esperti delle principali industrie nazionali e multinazionali del settore, di laboratori di controllo pubblici e privati, italiani e stranieri e di rappresentanti del Consiglio oleicolo internazio-



I formaggi, tra gli alimenti che più subiscono contaminazioni

nale e del Joint Research Center della Commissione Europea. Porteranno gli indirizzi di salute il rettore Cristiana Compagno, il direttore del dipartimento, Roberto Zironi, e Lanfranco Conte, professore di Chimica degli alimenti al-

l'ateneo friulano e vicepresidente della Società italiana per lo studio delle sostanze grasse. Per ulteriori informazioni <http://www.sis-sg.it/>.

Il workshop analizzerà il fenomeno dei contaminanti lungo l'intera filiera produttiva. In particolare, confronto e scambio di esperienze riguarderanno contaminanti quali gli idrocarburi policiclici aromatici (IPA), gli oli minerali, i 3-MCPD (monocloro-propano-1,2diol) e il bis fenolo A. Idrocarburi policiclici aromatici e oli minerali derivano sia da contaminazione ambientale sia di processo, il 3-MCPD può derivare da processi tecnologici, mentre le varie forme di Bis Fenolo A dal packaging.

La qualità degli alimenti oggi non può prescindere da aspetti legati alla "food safety".